

Liebe Gäste




Unserem Küchenchef Michael Dyllong gebührt in diesem Jahr ein weiteres Mal die Ehre an einem Internationalen Kochevent teilzunehmen.

Vom 06.10.2019 – 13.10.2019

wird er die Küche des Palmgarden im
SOFITEL LEGEND METROPOLE HANOI
in Vietnam würdig vertreten.

Aus diesem Anlass servieren wir Ihnen in dieser Zeit sein
MENUE HANOI

Sie können Ihr Menü mit drei, fünf oder sieben Gängen auswählen.
Wenn Sie drei oder fünf Gänge wählen, unterstützen wir Sie sehr gerne bei der Auswahl.
Basis ist immer das Hauptgericht und Dessert.

	7 Gang 99.00
	5 Gang 78.00
	3 Gang 49.00

Rohmilchkäse von Maître Affineur Bernard Antony
statt Dessert 9.00 / als Supplement 16.00

Als Highlight können Sie jedes Menue mit folgenden Palmgarden Klassikern erweitern:

GÄNSELEBER "Palmgarden"
Aprikose, Rosmarin, Macadamia
18.00

ROYAL CAVIAR 10g
Kartoffel & Sauerrahm
28.00

Preise in € inkl. MwSt

Aromatic flavour

✗ STÖR
Birne, Zitrone, Honig & Senf

KALB „Anchorena“
Grüne Sauce, Kartoffel, Meerrettich

JAKOBSMUSCHEL
Gartenerbse, Pistazie, Thymian

STEINBUTT
Ras el Hanout, Paprika, Petersilie

ARTISCHOCKE
Feta, Tomate, Koriander

HIRSCHKALB ✗
Rote Bete, Trüffel, Buchenpilze

✗ FERNWEH
Ingwer, Kokos, Passionsfrucht

Sweets

PALMGARDEN